



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Madelaise : Vite, beau et bon !*



Aubergines farcies façon moussaka



INGREDIENTS : 12 demi-aubergines

6 aubergines
800 g de viande hachée
2 oignons émincés
3 gousses d'ail écrasées
1 boîte de tomates concassées
1 petite boîte de concentré de tomates
Huile d'olive
150 gr de fromage râpé (Comté, Gruyère...)
500 ml de sauce béchamel
Noix de muscade
sel et poivre

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les aubergines en 2 dans le sens de la longueur. Faire quelques entailles dans la chair (sans percer la peau). Les badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Les mettre au four et laisser cuire pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la chair soit tendre. Vider les aubergines en ayant soin de ne pas entailler la peau. Faire blondir 1 oignon haché dans 2 càs d'huile d'olive, ajouter la viande hachée et laisser rissoler. Ajouter les tomates concassées, le concentré de tomates, l'ail haché et laisser mijoter pendant environ 40 minutes, à découvert pour assécher la préparation. Ajouter la chair d'aubergines hachée grossièrement. Saler, poivrer, bien mélanger et laisser encore cuire pendant environ 10 minutes.

Remplir les demi-aubergines.

Préparer une sauce béchamel assez épaisse et y ajouter la noix de muscade et 50 gr de fromage râpé. Répartir la sauce sur les aubergines. Saupoudrer de fromage râpé. Enfourner pendant 10-15 minutes. Servir avec du riz.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>